

Knedle twarogowe z truskawkami



Autor: **HabibiChi**
Przepisów: **231** Ocena: **7801**

1-2 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 250 g sera białego półtustego
- 1 jajko
- 1 niepełna szklanka mąki tortowej
- szczypta soli
- 12 truskawek
- Sos: śmietana 18% mała + cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wrzucamy ser i rozdrabniamy łyżką. Dodajemy jajko, szczyptę soli oraz mąkę. Wszystko razem mieszamy, wyrabiamy formując jedną dużą kulę. Dzielimy ją na 12 części. Z każdej części robimy w rękach placuszkę wkładamy truskawkę i zawijamy w kulkę. Wrzucamy na wrzątek i gotujemy ok. 8-10 min do wypłynięcia knedli. Podajemy z sosem (śmietana z cukrem). Z podanych składników otrzymamy 12 knedli średniej wielkości.

Twoje notatki do przepisu: